

A close-up, high-angle shot of a microscope's objective lens. The lens is metallic and has a ribbed texture. It is positioned over a glass slide, which is slightly out of focus. The background is a soft, out-of-focus grey.

# La ricerca scientifica

*Scientific research*

**Studi ufficiali eseguiti  
su Pasta Pietro Massi**

*Official studies performed on Pasta Pietro Massi*

# Può un diverso processo di produzione della pasta preservare l'ultra-struttura dell'amido, aumentando i benefici per la salute?

*Can a different pasta making process preserve the starch's ultrastructure, increasing health benefit?*

La pasta gioca un ruolo importante nell'alimentazione delle persone, tuttavia le sue proprietà organolettiche, strutturali e bromatologiche non sono ancora state completamente studiate.

**La digeribilità della pasta viene influenzata dalla sua composizione e dalla sua ultra-struttura.**

**Una pasta in cui l'amido è distrutto disperderà totalmente o parzialmente i suoi componenti nutritivi nell'acqua di cottura.**

*Pasta plays an important role in human nutrition, nevertheless its organoleptic, structural and bromatologic properties have not been completely studied.*

*An ultra-structural level a pasta with a well preserved starch can be more digestible than a pasta in which the starch is destroyed and for which the nutritional components are totally or partially dispersed in the cooking water.*

## **Pasta Pietro Massi è**

*Pasta Pietro Massi is*

**integrata**

*intact*

**altamente digeribile**

*highly digestible*

**nutriente**

*nutritious*

**di altissima qualità comprovata**

*is of the highest proven quality*



# Pasta sana e gustosa: è una missione possibile?

*Healthy & Tasty pasta: is it a possible mission?*

---

Il modo in cui il grano viene lavorato altera la qualità della pasta. Il modo in cui la pasta viene prodotta ha un impatto sulla salute e sul benessere.

**Quando la microstruttura della pasta è intatta, le sue molecole si presentano meglio agli enzimi digestivi. I processi di produzione devono poter non violentare la pasta.**

La composizione della pasta è complessa. A differenza di altri alimenti come verdure, carne o pesce, la pasta non contiene cellule intere.

**Negli alimenti cellulari e complessi, la qualità e le caratteristiche organolettiche dipendono fortemente dal processo di conservazione.**

Il pesce fresco, la carne o le verdure, ad esempio, hanno un gusto e un contenuto nutritivo migliori rispetto ai cibi in scatola o congelati.

Quando si parla di pasta, invece, la produzione e il processo di conservazione attraversano una serie di fasi che differiscono da quelle degli alimenti cellulari, e ogni fase può influenzare fortemente il risultato finale. Partendo dagli stessi ingredienti, infatti, si possono avere risultati molto diversi: molti eventi possono accadere durante ogni fase della produzione della pasta; ognuna di queste contribuisce a creare diverse varietà di pasta ognuna con le sue peculiarità.

*The way wheat is processed change the quality of pasta. The way pasta is produced have an impact on health and wellbeing.*

*When the microstructure of the pasta is intact, the molecules are better presented to digestive enzymes. The production processes should not do violence on the dough.*

*Pasta's composition is complex. In contrast with other foods like greens, meat, or fish, pasta have no whole cells in it.*

*In cellular, complex foods, the quality and the organoleptic features strongly depend on conservation process.*

*Fresh fish, meat or vegetables, for instance, have a better taste and nutritional contents than canned or frozen food.*

*When it comes to pasta, instead, the production and the conservation process go through a number of stages that differs from those of cellular foods, and each phase can strongly affect the final result.*

*Starting from the same ingredients, in fact, we can have very different results: many events can happen during each step of pasta production; every one of these contribute to create different varieties of pasta each one with its peculiarities.*



# Pasta sana e gustosa: è una missione possibile?

*Healthy & Tasty pasta: is it a possible mission?*

---

## **Benessere a tavola**

L'ultra-struttura della pasta influenza la perdita nell'acqua di cottura di componenti importanti e gioca un ruolo importante nel "come" il cibo viene presentato e processato dal corpo umano.

**La pasta, infatti, può essere gustosa e sana allo stesso tempo ma questo dipende da noi.**

**Il giusto mix tra tecnologia, benessere e gusto per produrre un vero e proprio "comfort food", ha richiesto anni e lo sviluppo di tecnologie adeguatamente progettate.**

Noi di Pasta Massi ci siamo riusciti. Sì, la Missione è possibile.

## *Wellness at the table*

*The pasta's ultrastructure influences the loss in the cooking water of important components, and play a role in "how" the food is presented to and processed by the human body.*

*Pasta, in fact, can be tasty and healthy at the same time: this is up to us.*

*The right mix between technology, wellness, taste and production of comfort food, took years and the developing of properly designed technologies.*

*We achieved it. Yes, the Mission is possible.*

---

## **Pasta Pietro Massi è**

*Pasta Pietro Massi is*

### **appagante**

*satisfying*

### **gustosa & sana**

*tasty & healthy*

### **il comfort food del futuro**

*the comfort food of the future*



**Pasta & Health**

# Una pasta di alta qualità, con un'ultra-struttura ben conservata, può influenzare la qualità della vita delle persone?

*Can a high-quality pasta, with a well-preserved ultra-structure, affect people's quality of life?*

---

Una pasta naturalmente buona e gradevole al palato, anche se cucinata impiegando meno condimento, si presta più di altre ad essere gustata. Per consolidare delle corrette abitudini alimentari, **garantire un senso di soddisfazione e appagamento verso il regime alimentare adottato è di fondamentale importanza.**

L'efficacia di un regime dietetico, infatti, è determinato non solo dalla sua efficacia intrinseca ma anche dalla compliance individuale, che dipende dalla soddisfazione generale dell'individuo durante l'adozione di un regime alimentare sano.

Inoltre, essendo naturalmente buona e palatabile, anche impiegando poco condimento, si presta (più di un'altra pasta) ad essere gustata con soddisfazione.

*A naturally good and palatable pasta, even if cooked using less seasoning, can be enjoyed more than other kind of pasta. To consolidate correct eating habits, **guaranteeing a sense of satisfaction and fulfillment towards the diet adopted is of fundamental importance.***

*The effectiveness of a dietary regimen, in fact, is determined not only by its intrinsic efficacy but also by individual compliance, which depends on the general satisfaction of the individual during the adoption of a healthy diet.*

*Furthermore, being naturally good and palatable, even using little seasoning, it lends itself (more than another pasta) to be enjoyed with satisfaction.*

---

## Pasta Pietro Massi

*Pasta Pietro Massi is*

\_\_\_\_\_ **non incide sul peso\***

*does not affect the weight\**

\_\_\_\_\_ **non incide sulla circonferenza addominale\***

*does not affect the abdominal circumference\**

\_\_\_\_\_ **non incide sulla massa corporea grassa\***

*does not affect the body fat mass\**

**\*se assunta in quantità consigliate**

*\*when taken in recommended quantities*



**High Quality Pasta for High Quality Life**